Anna: Hallo. Hier sind wir wieder.
Ardhi: Anna, …
Anna: Ardhi und …
Ardhi: „Grüße aus Deutschland".
Anna: Heute und die nächsten Male geht es um ein zentrales Thema in unserem Leben.
Ardhi: Nein, es geht nicht um die Liebe …
Anna: Oh!
Ardhi: … sondern um … Genau: Essen. Jemand macht Essen. Er kocht.
Anna: Oder sie kocht. Meistens kocht ja die Frau.
Ardhi: Aber viele Männer kochen besser als die Frauen.
Anna: So ein Unsinn!
Ardhi: Ähm … wissen Sie, was für Geräusche das waren?
Ardhi: Jemand schneidet Gemüse, ich glaube, er schneidet Zwiebeln.
Anna: „Die Zwiebel".
Ardhi: Jemand brät Zwiebeln an …
Anna: … und rührt um.
Ardhi: „Etwas anbraten" …
Anna: … und „umrühren".
Ardhi: Ich brate Zwiebeln an und rühre um.
Anna: Ardhi brät Zwiebeln an und rührt um. Na, was wird das wohl?
Ardhi: Das kann ich dir sagen: trennbare und nicht trennbare Verben.
Anna: (*ironisch*) Mmmm … klingt gut. Ist das ein neues Rezept?
Ardhi: Na ja, neu ist es nicht, aber gut. Liebe Hörerinnen und Hörer, Sie kennen dieses Rezept vielleicht schon.
Anna: Warum heißt es bei „umrühren": „Ich rühre um".
Ardhi: Aber bei „bekommen": „Ich bekomme".
Anna: Wir sagen Ihnen noch ein paar Beispiele. Bitte hören Sie auf die Betonung. Wo ist der Akzent?
Ardhi: „Bekommen": Wir bekommen heute Abend Gäste. Ich werde kochen.
Anna: „Einkaufen": Und wer kauft ein?
Ardhi: Na, du.
Anna: Aha.
Anna: „Aufräumen": Und wer räumt vorher die Wohnung auf?
Ardhi: Na, du.
Anna: Aha. „Abwaschen": Und wer wäscht das Geschirr ab?
Ardhi: Na, du.
Anna: „Verreisen": Und wer verreist heute und ist leider nicht da?
Ardhi: Na, du.
Anna: Genau.
Ardhi: Äh … Halt, du bleibst hier.
Anna: Also, liebe Hörerinnen und Hörer, wie ist das: Wenn die Vorsilbe …
Ardhi: (*wichtigtuerisch*) … das Präfix!
Anna: Also: wenn die Vorsilbe betont ist, …
Ardhi: - wie bei einkaufen -
Anna: … trennt man sie dann vom Verb oder nicht?



Aufgabe

Anna: Wenn die Vorsilbe betont ist, trennt man sie vom Verb:
Ardhi: Einkaufen: Du kaufst ein.
Anna: Man sagt auch: Das ist ein „trennbares Verb". Und wenn die Vorsilbe nicht betont ist, bleibt das Verb „ganz": verreisen: Ich verreise heute.
Ardhi: Tja, schade, dass du nicht da bist. Ich werde Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat machen! Für den Kartoffelsalat habe ich ein Rezept von meiner Mutter.
Anna: Ich dachte, Frauen kochen nicht so gut wie Männer!
Ardhi: Na ja, meine Mutter schon.
Anna: Und was ist das für ein Rezept?
Ardhi: Ein altes Familienrezept: Kartoffelsalat für zwei Personen:

Mutter:	Sie brauchen: 1 Pfund Kartoffeln

Anna: Ein Pfund Kartoffeln, also fünfhundert Gramm (500 g).

Mutter:	1 Zwiebel 1 Tasse Gemüsebrühe

Ardhi: Die Gemüsebrühe**.** Das ist eine klare Suppe, eine Bouillon aus Gemüse.
Anna: Gemüsebrühe.

Mutter:	3 Gewürzgurken

Anna: Gewürzgurken. Die „Gurke" - das ist ein längliches, grünes Gemüse. Man isst es meistens als Salat – „der Gurkensalat".
Ardhi: Und eine „Gewürzgurke" ist eine Gurke in Salzwasser oder Essigwasser mit Gewürzen.

Mutter:	1 Eigelb

Anna: Das „Eigelb", also das Gelbe, das in einem Ei ist.

Mutter:	Salz und Pfeffer Essig und Öl

Anna: Salz, Pfeffer
Essig und Öl

Mutter:	Kochen Sie die Kartoffeln in der Schale bis sie weich sind.

Anna: Die Schale. Das ist die äußere Haut von einer Frucht oder einem Gemüse.
Ardhi: „In der Schale kochen". Wenn man die Schale wegmacht, heißt es: „schälen".



Mutter:	Schälen Sie die Kartoffeln und übergießen Sie sie mit der heißen Gemüsebrühe.

Ardhi: Übergießen.
Anna: Nicht trennbar.
Ardhi: Hä, was?
Anna: Ich meine: „man übergießt die Kartoffeln mit der Gemüsebrühe" – das heißt: Man schüttet Gemüsebrühe auf die Kartoffeln.

Mutter:	Schneiden Sie die Zwiebel und die Gewürzgurken. Geben Sie die klein geschnittene Zwiebel und die Gewürzgurken zu den Kartoffeln. Mischen Sie Salz und Pfeffer mit dem Essig und geben Sie anschließend das Öl dazu. Übergießen Sie die Kartoffeln mit dem Essig und Öl. Geben Sie am Schluss das rohe Eigelb dazu.

Ardhi: „Das rohe Eigelb" – also das Ei wurde nicht gekocht, es ist roh.
Anna: Man „gibt das Eigelb dazu". Also: man gibt das Eigelb zu den übrigen Sachen. „Etwas dazugeben".

Mutter:	Dazu passt: gebratenes Fleisch oder gebratener Fisch.

Ardhi: Oder, für Vegetarier: gebratenes Gemüse oder Spiegeleier.
Anna: „Das Spiegelei".
Ardhi: „Der Spiegel" und „das Ei".
Anna: Das ist ein gebratenes Ei, das aussieht wie ein … äh Spiegel …
Ardhi: Wollen wir das Rezept noch mal zusammen wiederholen?
Anna: Sie müssen jetzt begeistert „Ja" sagen.
Ardhi: Was meinst du?
Anna: Sie wollen.

Wiederholung mit Nachsprechpausen

Ardhi: **Also zuerst kommt das: Die Kartoffeln schälen. Man …**

Anna: **Man schält die Kartoffeln.**

Ardhi: **Dann: Die Zwiebel schneiden. Man ...**

Anna: **Man schneidet die Zwiebel.**

Ardhi: **Danach: Salz, Pfeffer und Essig mischen. Man …**

Anna: **Man mischt Salz, Pfeffer und Essig.**

Ardhi: **Anschließend: Die Kartoffeln übergießen … Man ü…**



Anna: **Man übergießt die Kartoffeln – nämlich mit dem Essig.**

Ardhi: **Noch ein Eigelb dazugeben. Man gibt …**

Anna: **Man gibt ein Eigelb dazu.**

Ardhi: **Und jetzt noch: Umrühren. Man …**

Anna: **Man rührt um.**

Ardhi: Und was macht Anna am Schluss mit dem schmutzigen Geschirr? Sie w… Richtig! Sie wäscht es ab.
Anna: Falsch! Sie wirft es auf Ardhi.
Ardhi: Aber Annalein, was machst du denn? Ich hab doch nur Spaß gemacht! Hör doch auf. Das ist nicht mehr lustig! Uaah!